

HYGIENEKONZEPT Schützenhof Jever inklusive Schutzmaßnahmen gegen COVID-19

Präambel

Zum Schutz unserer Gäste und unserer Mitarbeiter hat der Schützenhof ein Hygienekonzept erarbeitet. Dieses Hygienekonzept ist verbindlich umzusetzen. Unsere Gäste informieren wir bereits vor der Anreise über unsere Maßnahmen und Verhaltensregeln. Mitarbeiter sind auf das Hygienekonzept geschult. Wir stellen sicher, dass unsere Gäste und unsere Mitarbeiter unsere Schutzmaßnahmen nutzen und umsetzen.

Öffentliche Verkehrsflächen im Hotel

Wir desinfizieren regelmäßig die übertragungsrelevanten Oberflächen in folgenden Bereichen:

- Tische in der Lobby
- Aufzug (Bedienfeld)
- Türklinken zu **den Lagerräumen** in der Lobby
- Öffentliche Toiletten (falls geöffnet)
- Wellnessbereich (falls geöffnet)
- **Geländer in den Treppenhäusern**

Näheres regelt eine Checkliste, auf der für jeden Kalendertag die genauen Zeiten und Abstände für diese Desinfektionen vorgegeben sind. Die Zeitabstände sind abhängig von der Auslastung des Hotels, der jeweiligen Tageszeit und der daraus folgenden Gästefrequenz in den öffentlichen Bereichen.

Wir achten grundsätzlich auf die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m bei allen Gästen, Mitarbeitern und betriebsfremden Personen (Handwerkern, Lieferanten, Dienstleistern).

Wir achten darauf, dass alle Gäste, Mitarbeiter und betriebsfremde Personen bei Ankunft im Hotel die Hände desinfizieren und eine Schutzmaske tragen.

Wir achten streng auf die Nieß- und Hustenetikette (in den Ellenbogen) und kommunizieren diese mit unseren Mitarbeitern und Gästen, wenn notwendig.

Gäste und Mitarbeiter vermeiden grundsätzlich direkten Händekontakt im gesamten Hotel.

Allgemeine Verhaltensregeln für alle Mitarbeiter

Bei Ankunft im Hotel begeben sich Mitarbeiter unverzüglich in die Personalumkleideräume, tauschen die Straßenkleidung gegen Dienstkleidung und waschen sich vor Dienstantritt **gründlich die Hände inklusive einer Desinfektion**.

Wir achten darauf, dass wir unnötige Gänge durch das Hotel vermeiden.

Wir nehmen keine unnötigen privaten Gegenstände mit an den Arbeitsplatz.

Auf den öffentlichen Verkehrsflächen im Hotel tragen alle Mitarbeiter eine Schutzmaske. Schutzmasken (aus Stoff) stellt einmalig zur Verfügung. Für die sachgerechte Reinigung der Schutzmasken sind die Mitarbeiter verantwortlich.

Alle Mitarbeiter achten darauf, dass sie während der Arbeitszeiten regelmäßig gründlich die Hände waschen.

Alle Mitarbeiter werden zum Beginn einer Pause und zum Ende einer Pause die Hände waschen **und desinfizieren**.

Sofern Mitarbeiter das Hotel während der Pause nicht verlassen, ist für die Pause der Pausenraum zu nutzen. Der Tisch im Pausenraum wird am Ende der Pause gereinigt und desinfiziert. Geschirr, Gläser und andere Gegenstände dürfen nicht im Pausenraum bleiben.

Der Pausenraum darf von maximal 3 Mitarbeitern gleichzeitig genutzt werden. Um die Maximalbelegung sicherzustellen, werden die Pausenzeiten für alle Mitarbeiter täglich geplant und auf dem Dienstplan vermerkt.

HYGIENEKONZEPT Schützenhof Jever inklusive Schutzmaßnahmen gegen COVID-19

- Krankmeldungen sind so schnell wie möglich der Geschäftsleitung (bei nicht Anwesenheit der Rezeption) mitzuteilen. Die Meldung muss persönlich per Telefonat erfolgen. Eine Krankmeldung darf **nicht** per E-Mail, Textnachricht (SMS, Whatsapp etc.) erfolgen und ist **nicht** zulässig.
- Jeder Mitarbeiter achtet auf eine regelmäßige und gründliche Reinigung seiner Dienstkleidung.
- Die Umkleieräume werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Der Pausenraum wird täglich gereinigt und desinfiziert.**
- Gegenstände und Werkzeuge, die von mehreren Mitarbeitern genutzt werden, werden regelmäßig desinfiziert.
- Mitarbeiter fordern Gäste höflich auf, sich an die Hygieneregeln im Hotel zu halten.

Rezeption

- Wir reduzieren den Gebrauch von vielfach angefassten Gegenständen auf ein Minimum. Diese Gegenstände werden nach dem Gebrauch desinfiziert.
- Alle Prospekte und Postkarten werden aus dem Vorraum der Rezeption entfernt. Prospekte, Postkarten und gedruckte Informationen werden auf Wunsch einzeln dem Gast übergeben.**
- Jeder Mitarbeiter arbeitet mit einem Stift. Wir trennen streng Stifte, die Mitarbeiter benutzen, und Stifte, die Gäste benutzen.
- Sofern Gäste etwas quittieren oder unterschreiben müssen, bitten wir die Gäste, ihren eigenen Stift zu verwenden. Hat der Gast keinen eigenen Stift zur Unterschrift, geben wir einen Stift aus dem Vorrat Gätestifte heraus. Der benutzte Stift wird gesondert gelagert und vor Wiederverwendung desinfiziert.
- An der Rezeption wird ein Spuckschutz installiert. Alle Arbeiten sind so auszuführen, dass der Spuckschutz wirksam schützt. Verlässt ein Rezeptionsmitarbeiter diesen wirksamen Bereich, ist ein Mundschutz zu tragen.
- Nach Möglichkeit arbeitet immer nur ein Mitarbeiter an der Rezeption. Sollten mehrere Mitarbeiter an der Rezeption arbeiten, achten wir auf die Einhaltung des Mindestabstandes.
- Wir bevorzugen bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten. Bargeld wird vom Gast auf eine Ablage abgelegt, bevor wir es annehmen. Ebenso legen wir Wechselgeld auf eine Ablage, bevor der Gast das Wechselgeld annimmt.
- Wir achten auf einen ausreichenden Abstand (1,5 m) zu den Gästen. Vor der Rezeption haben wir entsprechende Abstandsmarkierung für Gäste und betriebsfremde Personen.
- Die Rezeptionsmitarbeiter sind für die Flächendesinfektion in der Lobby zuständig.
- Gäste sind gehalten, die Aufzüge nur zimmerweise oder die Treppe zu nutzen. Die Rezeptionsmitarbeiter achten darauf, dass Gäste nur zimmerweise den Aufzug nutzen. Infozettel**
- Auf Nachfrage halten wir Schutzmasken für Gäste an der Rezeption bereit.
- Zum Ende einer Schicht reinigen wir gründlich den gesamten Arbeitsbereich inklusive Tastatur, Maus, Telefon

HYGIENEKONZEPT Schützenhof Jever inklusive Schutzmaßnahmen gegen COVID-19

Restaurant

- Die Tische haben einen Mindestabstand von 1,5 m. Wir dokumentieren über Zimmer und Tischnummer welcher Gast an welchem Tisch gegessen hat.
- Plätze im Restaurant sind ausschließlich nach Zuweisung der Servicekraft. Dies gilt zu allen Mahlzeiten inklusive Frühstück.
- Alle Mitarbeiter im Restaurant tragen Schutzmasken.
- Eine vollständige Handhygiene ist im Restaurant von höchster Wichtigkeit.
- Das Frühstücksbuffet ist wieder ohne Service möglich. Es besteht eine Einbahnstraße, am Ein / Ausgang befindet sich ein Desinfektionsspender mit der Bitte sich die Hände zu desinfizieren.
- Wir arbeiten mit laminierten Speise- und Getränkekarten nach Nutzung desinfizieren wir diese.
- Bei entsprechend hoher Gastmenge (Gästeszahl ist größer als Platzzahl) werden Frühstück und Halbpension in mehreren Sitzungen angeboten. Das Verteilen der Gäste auf die Sitzungen übernimmt die Rezeption.
- Menüs/Speisen im Rahmen eines Arrangements können nicht tageweise verschoben werden.
- Wir bieten unseren Gästen ausschließlich Papierservietten an.
- Alle Tische müssen nach jeder Nutzung gereinigt und desinfiziert werden.
- Alle belegbaren Tische werden von uns mit Besteck und Papierservietten eingedeckt.
- Auf Tischdekoration wird weiterhin verzichtet.
- Das Eindecken der Tische erfolgt mit Einweghandschuhen.
- Grundsätzlich berühren wir keine Garderobe unserer Gäste. Sollten Jacken, Mäntel, Schirme & Hüte verwahrt werden müssen, weisen wir unsere Gäste höflich auf den Standort der Garderobe hin.
- Aus hygienischen Gründen verzichten wir bis auf weiteres auf Blumenschmuck auf den Tischen.
- Auf Wunsch reichen wir einzeln verpackte Salz und Pfeffer Tütchen.
- Die Kassenoberfläche ist während der Servicezeit regelmäßig zu desinfizieren.
- Gemeinsam genutzte Geräte müssen regelmäßig und mindestens nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert werden.
- Angelieferte Ware muss von den Mitarbeitern verräumt werden.

HYGIENEKONZEPT Schützenhof Jever inklusive Schutzmaßnahmen gegen COVID-19

Küche

- Die Posten sind so einzurichten, dass der Mindestabstand von 1,5 m zwischen allen Mitarbeitern eingehalten wird. Pro Schicht wird ein Mitarbeiter bestimmt, der die gelieferte Ware verräumt.
- Das Entfernen vom Posten ist auf ein Minimum zu reduzieren.
- Jeder Mitarbeiter in der Küche und Spülküche trägt während der Arbeit Einweghandschuhe und eine Kochmütze/ Basecap.
- Sauberkeit und Ordnung sind von höchster Bedeutung. Flächen und gemeinsam genutzte Geräte müssen nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert werden.
- Lieferanten und Vertreter dürfen die Küche nicht betreten. Lieferanten ist grundsätzlich die Ware an der Anlieferung abzunehmen.

Housekeeping

- Alle Mitarbeiter tragen während der Arbeit eine Schutzmaske und Einweghandschuhe.
- Jedes Zimmer ist jeweils mit neuen Lappen & Wischtüchern zu reinigen.
- Alle Prospekte, Druckerzeugnisse, Bücher und Guest Amenities sind von den Zimmern entfernt. Die Fernbedienung wird eingeschweißt und täglich desinfiziert..
- Auf „Bleibe-Reinigung“ wird so weit wie möglich verzichtet, um Kontakte zwischen Gästen und Mitarbeitern und zu Gegenständen von Gästen und Mitarbeitern weitgehend zu vermeiden. Eine Reinigung zwischen An- und Abreise erfolgt nur auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes. Wünsche zur „Bleibe-Reinigung“ koordiniert die Rezeption.
- Die Getränke auf den Zimmern werden täglich aufgefüllt. Nicht verbrauchte Getränke werden nach Abreise desinfiziert.
- werden entfernte Fundsachen müssen fest verschlossen verwahrt werden. Die Fundsachen werden in Beutel verpackt und zugetackert. Auf der Außenseite wird ein Zettel angetackert, auf dem Funddatum, Fundort und Inhalt des Beutels gut lesbar vermerkt werden. Für die Einhaltung und Durchführung ist das Housekeeping verantwortlich.

Wellness/Schwimmbad

- Das Schwimmbad hat täglich von 06:30 Uhr – 22:00 Uhr geöffnet.
- Menschenansammlungen sind zu vermeiden.
- Es dürfen sich nur max. 4 Personen im Wasser aufhalten.
- Im Wasser muss ein Mindestabstand von 1,5m gegeben sein.
- Die Sauna hat wieder geöffnet.
- Es dürfen sich nur max 3 Personen in der finnischen Sauna aufhalten.
- Ein Mindestabstand von 1,5m muss gegeben sein.
- Eine Anmeldung für die Saunanutzung ist im Vorwege zwingend erforderlich. Dieses geschieht über die Rezeption.
- Zimmernummer, Datum, Uhrzeit des Betretens und Uhrzeit des Verlassens wird durch die Rezeption schriftlich dokumentiert.
- Die Nutzung pro Gast ist auf 2 Std. festgelegt.

HYGIENEKONZEPT Schützenhof Jever inklusive Schutzmaßnahmen gegen COVID-19

- Nach Nutzung wird die Sauna (Türgriffe, Bänke) durch uns desinfiziert.
- Es dürfen sich nur max 2 Personen in den jeweiligen Umkleiden aufhalten.
- Ein Mindestabstand von 1,5m muss gegeben sein.
- Nach Nutzung werden die Duschamaturen durch uns desinfiziert.
- Die Dampfsauna bleibt bis auf weiteres geschlossen.
- Wellnesstermine müssen bis spätestens 48 Stunden vor einem Termin verbindlich gebucht werden. Die Bestimmungen der jeweils geltenden Corona-Schutzverordnung für das Niedersachsen müssen verbindlich umgesetzt werden.
- Ordnung und Sauberkeit haben höchste Priorität. Alle Druckerzeugnisse werden entfernt.
- Die für eine Behandlung nicht notwendigen Gegenstände werden aus den Behandlungsräumen entfernt und in Schränke geräumt. Nach jeder Behandlung muss eine gründliche Flächendesinfektion durchgeführt werden.
- Es werden die Ruhebänke zugeteilt und nach Nutzung desinfiziert.